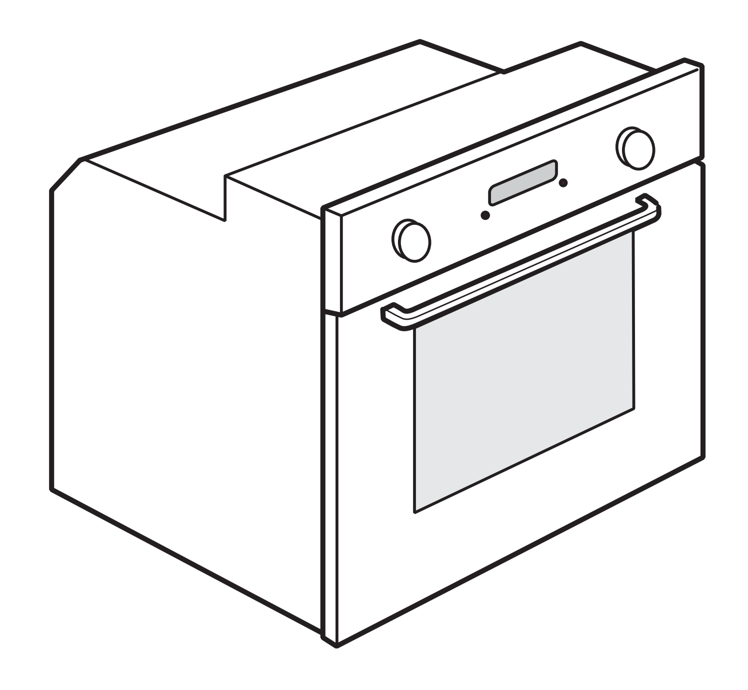
AKPM 658



ES Manual del Usuario y de Mantenimiento

PT Manual do utilizador e de manutenção

CZ Návod k použití a údržbě

SK Návod na používanie a údržbu

HU Felhasználói és karbantartási kézikönyv



INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

SU SEGURIDAD Y LA DE LOS DEMÁS SON SUMAMENTE IMPORTANTES

Tanto el manual como el aparato tienen importantes mensajes de seguridad que hay que leer y respetar siempre.



Símbolo de peligro que advierte sobre riesgos posibles para el usuario y las demás personas.
Todos los mensajes de seguridad están precedidos del símbolo de peligro y de los siguientes términos:



Indica una situación peligrosa que, en caso de no evitarse, provoca lesiones graves.



Indica una situación peligrosa que, en caso de no evitarse, podría provocar lesiones graves.

Todos los mensajes de seguridad especifican el peligro al que se refieren e indican cómo reducir el riesgo de lesiones, daños y descargas eléctricas resultantes de un uso no correcto del aparato. Atenerse estrictamente a las siguientes instrucciones:

- El aparato se debe desconectar de la red eléctrica antes de efectuar cualquier trabajo de instalación.
- La instalación y el mantenimiento deben ser ejecutados por un técnico especializado según las instrucciones del fabricante y de conformidad con las normas locales vigentes en materia de seguridad. No realizar reparaciones o sustituciones de partes del aparato no indicadas específicamente en el manual de uso.
- La puesta a tierra del aparato es obligatoria.
- El cable de alimentación debe ser suficientemente largo para permitir la conexión del aparato, empotrado en el mueble, a la toma de red.
- Para que la instalación sea conforme a las normas de seguridad vigentes es necesario un interruptor omnipolar con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.
- No utilizar tomas múltiples ni prolongadores.
- No tirar del cable de alimentación del aparato para desconectarlo de la toma de corriente.
- Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario.
- No tocar el aparato con partes del cuerpo húmedas y no utilizarlo con los pies descalzos.
- El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico para la cocción de alimentos. No se admite ningún otro uso (ej. calentar el ambiente). El fabricante declina cualquier responsabilidad por los daños producidos por un mal uso del aparato.
- El uso del aparato no está permitido a personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios para ponerlo en funcionamiento, salvo que hayan recibido instrucciones de uso del aparato de una persona responsable de su seguridad.
- Las partes accesibles pueden recalentarse mucho durante el uso. Los niños deben mantenerse a distancia y vigilados para que no jueguen con el aparato.
- Durante y después del uso no tocar las resistencias ni las superficies internas del aparato, ya que pueden causar quemaduras. Evitar el contacto con paños u otros materiales inflamables hasta que todos los componentes del aparato se hayan enfriado lo suficiente.
- Al final de la cocción, tener cuidado al abrir la puerta del aparato, y dejar salir gradualmente el aire o vapor caliente antes de acceder al horno. Cuando la puerta del horno está cerrada, el aire caliente sale por la abertura situada en el panel de mandos. No obstruir dichas aberturas.
- Utilizar guantes de horno para retirar las ollas y los accesorios prestando atención para no tocar las resistencias.
- No colocar material inflamable dentro o cerca del horno ya que: Dicho material podría incendiarse si el aparato se pusiera en funcionamiento inadvertidamente.
- No calentar ni cocinar en el horno alimentos en envases o recipientes cerrados. El envase puede explotar debido a la presión que se genera en el interior y dañar el aparato.
- No utilizar recipientes de materiales sintéticos.
- Las grasas y los aceites recalentados prenden fuego fácilmente. Vigilar la cocción de los alimentos ricos en grasa y aceite.
- No descuidar el aparato mientras los alimentos se secan.
- Si se utilizan bebidas alcohólicas para cocinar (por ej. ron, coñac, vino), recordar que el alcohol se evapora a temperaturas altas. Por lo tanto, es posible que el vapor de alcohol llegue a las resistencias eléctricas y se inflame.

Eliminación de los electrodomésticos

- Este producto ha sido fabricado con material reciclable o reutilizable. Se debe desguazar de conformidad con las normas de eliminación de desechos. Antes de desecharlo, cortar el cable de alimentación para inutilizarlo.
- Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclado de los electrodomésticos, ponerse en contacto con la autoridad local pertinente, el servicio de eliminación de desechos domésticos o la tienda donde se adquirió el producto.

INSTALACIÓN

Tras desembalar el horno, comprobar que no se haya dañado durante el transporte y que la puerta cierre correctamente. Si se observa algún problema, contactar con el distribuidor o el servicio de asistencia más cercano. Para evitar daños, retirar el horno de la base de poliestireno en el momento de la instalación.

PREPARACIÓN DEL MUEBLE PARA EL EMPOTRADO

- Los muebles de cocina en contacto con el horno deben ser resistentes al calor (al menos 90°C).
- Realizar todas las tareas de corte del armario antes de instalar el horno en el alojamiento y retirar por completo todas las astillas y partículas de madera.
- Después de la instalación, el fondo del horno no debe ser accesible.
- Para que el aparato funcione correctamente, no obstruir la separación mínima entre la superficie de trabajo y el borde superior del horno.

CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

Asegurarse de que el voltaje indicado en la placa de datos del aparato coincida con la tensión de la red. La placa de datos se encuentra en el borde frontal del horno (visible con la puerta del horno abierta).

- La sustitución del cable de alimentación (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) debe llevarla a cabo un electricista profesional. Ponerse en contacto con un centro de asistencia técnica autorizado.

RECOMENDACIONES GENERALES

Antes del uso:

- Quitar las protecciones de cartón, la película protectora y las etiquetas adhesivas de los accesorios.
- Sacar los accesorios del horno y calentarlo a 200 °C durante aproximadamente una hora para eliminar el olor de la grasa protectora y los materiales aislantes.

Durante el uso:

- No colocar objetos pesados sobre la puerta, ya que podrían dañarla.
- No apoyarse sobre la puerta ni colgar objetos del asa.
- No cubrir el interior del horno con papel de aluminio.
- No verter agua en el interior del horno caliente; podría dañar el revestimiento esmaltado.
- No arrastrar ollas ni sartenes sobre la base del horno, ya que podrían dañar el revestimiento esmaltado.
- Comprobar que los cables eléctricos de otros aparatos no rocen las partes calientes del horno ni queden atrapados por la puerta.
- No exponer el horno a los agentes atmosféricos.

CONSEJOS PARA PROTEGER EL MEDIO AMBIENTE

Eliminación del embalaje

El material de embalaje es 100% reciclable y está marcado con el símbolo de reciclado (♲). Elimine los distintos tipos de material del embalaje conforme a la normativa local sobre eliminación de desechos.

Eliminación del producto

- Este aparato lleva la marca CE de conformidad con la Directiva 2002/96/EC del Parlamento Europeo y del Consejo sobre desechos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).
- La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud.
- El símbolo en el aparato o en la documentación que lo acompaña indica que no se puede tratar como desecho doméstico, sino que debe entregarse en un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

Ahorro de energía

- Precalentar el horno sólo si esto se especifica en la receta o en la tabla de tiempos de cocción o en la receta.
- Utilizar fuentes de horno lacadas o esmaltadas oscuras, ya que absorben mejor el calor.
- Apagar el horno 10/15 minutos antes del tiempo de cocción fijado. Los alimentos que requieren una cocción prolongada se siguen cocinando incluso después del apagado del horno.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

- Este horno está preparado para entrar en contacto con alimentos, es conforme con la normativa europea (CE) n.1935/2004 y se ha diseñado, fabricado y comercializado de conformidad con las normas de seguridad de la Directiva sobre "Bajo Voltaje" 2006/95/CE (que sustituye a 73/23/CEE y siguientes enmiendas), los requisitos de protección de la directiva "EMC" 2004/108/CE.

Guía para la solución de problemas

El horno no funciona:

- Controle que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado.
- Encienda el horno para comprobar si se ha solucionado el problema.

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

Antes de contactar con el Servicio de Asistencia:

1. Intente resolver el problema consultando el apartado “Guía para la solución de problemas”.
2. Vuelva a encender el aparato para comprobar si se ha solucionado el problema.

Si el fallo persiste, contacte con el Servicio de Asistencia más cercano.

Indique lo siguiente:

- una breve descripción del problema;
- el tipo y el modelo exactos;
- el número de servicio (número que aparece después de la palabra “Service” en la placa de datos), que se encuentra en el borde derecho del interior del horno (visible con la puerta del horno abierta). También aparece en el folleto de la garantía;
- su dirección completa;
- su número de teléfono.



Si fuera necesario efectuar reparaciones, póngase en contacto con un **Servicio de asistencia técnica autorizado** para asegurar el uso de piezas de recambio originales y una reparación correcta.

LIMPIEZA

ADVERTENCIA

- **No utilice aparatos de limpieza con vapor.**
- **Limpie el horno sólo cuando esté frío al tacto.**
- **Desconecte el aparato de la red eléctrica.**

Exterior del horno

IMPORTANTE: no utilice detergentes corrosivos o abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con el aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo.

- Limpie las superficies con un paño húmedo. Si está muy sucio, utilice una solución de agua con unas gotas de detergente para vajillas. Seque con un paño seco.

Interior del horno

IMPORTANTE: no utilice esponjas abrasivas ni raspadores o estropajos metálicos. Con el tiempo, pueden deteriorar las superficies esmaltadas y el cristal de la puerta del horno.

- Cuando termine de usar el horno, espere a que se enfríe y límpielo, de ser posible aún templado, para eliminar la suciedad y las manchas debidas a los residuos de los alimentos (por ej., los de alto contenido de azúcar).
- Utilice detergentes para horno de marca y siga atentamente las instrucciones del fabricante.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado. Puede retirar la puerta del horno para facilitar la limpieza (consulte MANTENIMIENTO).
- La resistencia superior del grill (consulte MANTENIMIENTO) se puede bajar (sólo en algunos modelos) para limpiar el techo interior del horno.

NOTA: durante la cocción prolongada de alimentos con un alto contenido de agua (ej. pizza, verduras, etc.), puede acumularse condensación en el interior de la puerta y en torno a la junta. Cuando el horno esté frío, séquelo con un paño o una esponja.

Accesorios:

- Sumerja los accesorios en agua con detergente para vajillas inmediatamente después de usarlos, utilizando guantes si aún están calientes.
- Los residuos de alimentos pueden eliminarse fácilmente con un cepillo o una esponja.

Limpieza de la pared posterior y de los paneles laterales catalíticos del horno (si cuenta con ellos):

IMPORTANTE: no utilice detergentes corrosivos o abrasivos, cepillos duros, estropajos para ollas ni aerosoles para horno que puedan dañar la superficie catalítica y arruinar sus propiedades de autolimpieza.

- Haga funcionar el horno vacío a una temperatura de 200 °C durante una hora.
- A continuación, deje enfriar el aparato y elimine los residuos de alimentos con una esponja.

MANTENIMIENTO



- **Utilice guantes de seguridad.**
- **Compruebe que el horno está frío antes de llevar a cabo las siguientes operaciones.**
- **Desconecte el aparato de la red eléctrica.**

EXTRACCIÓN DE LA PUERTA

Para extraer la puerta:

1. Abra la puerta por completo.
2. Levante las sujeciones y empújelas al máximo hacia delante (Fig. 1).
3. Cierre la puerta al máximo (A), levántela (B) y gírela (C) hasta liberarla (D) (Fig. 2).

Para montar la puerta:

1. Introduzca las bisagras en sus posiciones.
2. Abra la puerta por completo.
3. Baje las dos palancas de bloqueo.
4. Cierre la puerta.

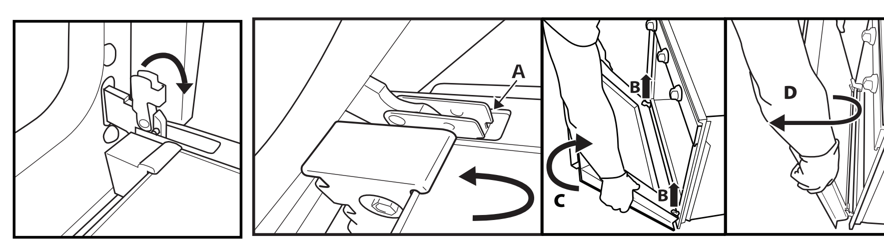


Fig. 1 Fig. 2

DESPLAZAMIENTO DE LA RESISTENCIA SUPERIOR (SÓLO EN ALGUNOS MODELOS)

1. Extraiga las rejillas laterales de soporte de accesorios (Fig. 3).
2. Tire de la resistencia ligeramente hacia fuera (Fig. 4) y bájela (Fig. 5).
3. Para volver a situar la resistencia en su posición, elévela, tire de ella ligeramente hacia fuera, y compruebe que queda apoyada en los soportes laterales.

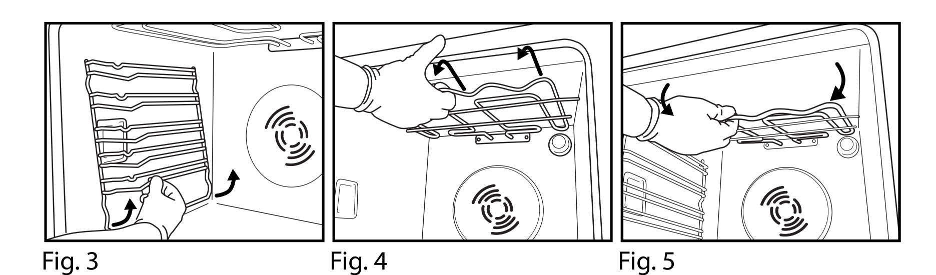


Fig. 3 Fig. 4 Fig. 5

CAMBIO DE LA BOMBILLA DEL HORNO

Para cambiar la bombilla posterior (si la hay):

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Desenrosque la tapa de la bombilla (Fig. 6), cambie la bombilla (consulte la nota sobre el tipo de bombilla) y vuelva a atornillar la tapa.
3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

Para cambiar la bombilla lateral (si la hay):

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Extraiga las rejillas laterales de soporte de los accesorios, si las hay (Fig. 3).
3. Haga palanca hacia fuera con un destornillador hasta sacar la tapa (Fig. 7).
4. Sustituya la bombilla (consulte la nota sobre el tipo de bombilla) (Fig. 8).
5. Vuelva a poner la tapa y empuje contra la pared para engancharla bien (Fig. 9).
6. Monte las rejillas laterales de soporte de los accesorios.
7. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

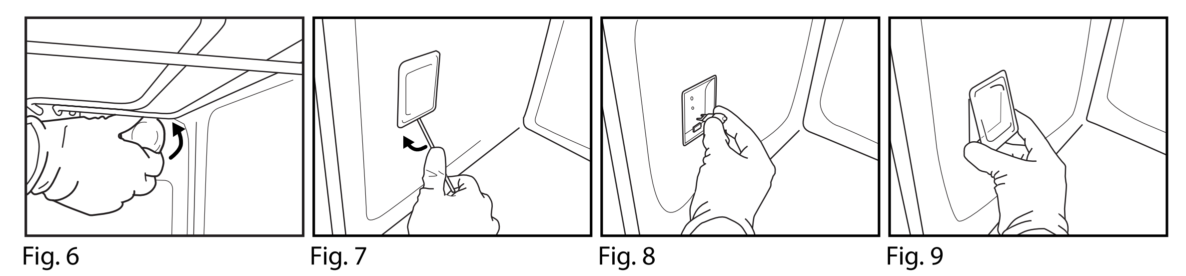


Fig. 6 Fig. 7 Fig. 8 Fig. 9

NOTA:

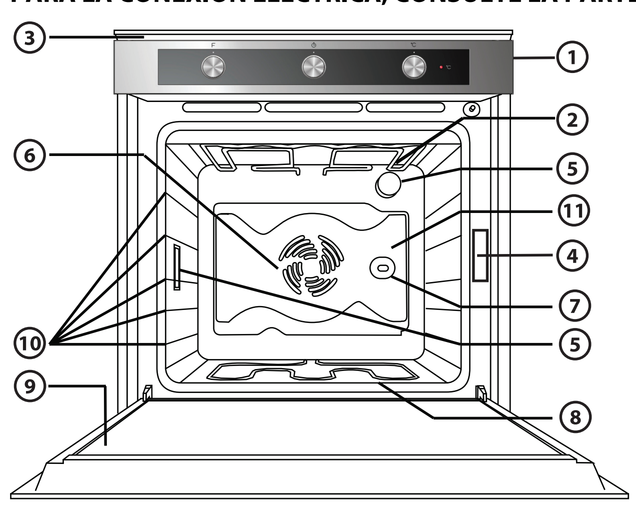
- Utilice sólo bombillas incandescentes de 25-40W/230V tipo E-14, T300°C o bombillas halógenas de 20-40W/230 V tipo G9, T300°C.
- Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio de Asistencia.

IMPORTANTE:

- **No manipule las bombillas halógenas con las manos desnudas ya que las huellas digitales podrían dañarlas.**
- **No utilice el horno hasta que no haya colocado la tapa de la bombilla.**

INSTRUCCIONES PARA EL USO DEL HORNO

PARA LA CONEXIÓN ELÉCTRICA, CONSULTE LA PARTE DEDICADA A LA INSTALACIÓN



1. Panel de mandos
2. Resistencia superior/grill
3. Ventilador de refrigeración (no visible)
4. Placa de datos (no debe retirarse)
5. Bombillas
6. Ventilador
7. Asador rotativo (si lo incluye)
8. Resistencia inferior (no visible)
9. Puerta
10. Niveles (el número de nivel se indica en la parte frontal del horno)
11. Pared posterior

NOTA:

- Durante la cocción es posible que el ventilador de refrigeración se active con intervalos para reducir al mínimo el consumo energético.
- Al final de la cocción, después de apagar el horno, es posible que el ventilador de refrigeración siga funcionando durante un determinado lapso de tiempo.
- Al abrir la puerta durante la cocción, las resistencias se desactivan.

ACCESORIOS INCLUIDOS DE SERIE

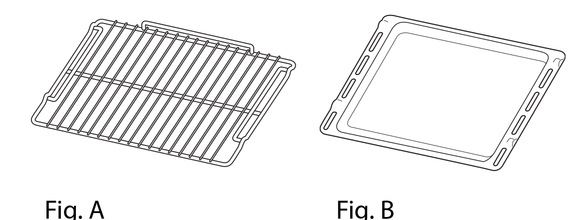


Fig. A Fig. B

A. PARRILLA (n. 2): Se puede utilizar para asar alimentos o como apoyo para fuentes, moldes de tartas y otros recipientes de cocción.

B. GRASERA (n. 1): Colocada debajo de la parrilla, sirve para recoger la grasa; como bandeja, se puede emplear para cocinar carne, pescado, verduras, pan, etc.

ACCESORIOS NO INCLUIDOS DE SERIE

Existen otros accesorios opcionales como, por ejemplo, la bandeja pastelera, los paneles catalíticos, el asador rotativo, etc. que se puede solicitar al Servicio de Asistencia al Cliente.

CÓMO INTRODUCIR LAS PARRILLAS Y OTROS ACCESORIOS DENTRO DEL HORNO

La parrilla y los demás accesorios disponen de un sistema de bloqueo para evitar su extracción involuntaria.

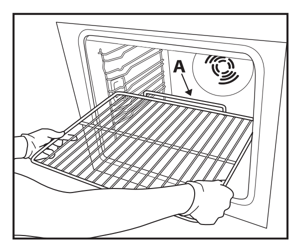


Fig. 1

1. Introduzca la parrilla en posición horizontal con la barra de tope “A” orientada hacia arriba (fig. 1).
2. Incline la parrilla en correspondencia con el punto de bloqueo “B” (fig. 2).

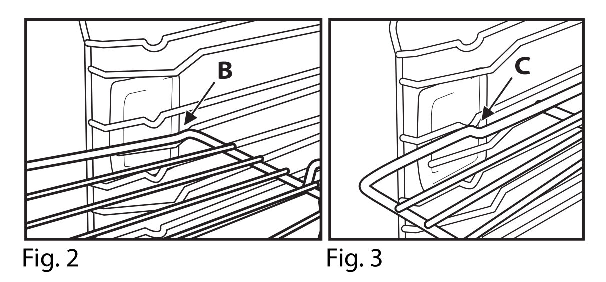
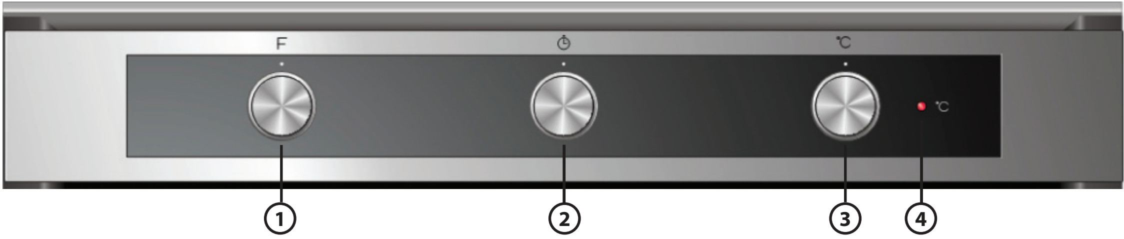


Fig. 2 Fig. 3

3. Coloque nuevamente la parrilla en posición horizontal y empújela hasta el fondo “C” (fig. 3).
4. Para extraer la parrilla, repita las mismas operaciones en sentido inverso.

Para introducir otros accesorios como, por ejemplo, la grasera y la bandeja pastelera siga los mismos pasos. La curva de la parte plana sirve para bloquear la parrilla.

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE MANDOS



1. Mando de selección de funciones
2. Selector para programar el tiempo de cocción
3. Selector del termostato

NOTA: los selectores son abatibles. Ejercer presión en el centro para extraerlos de su alojamiento.

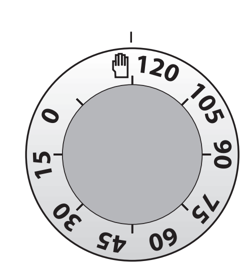
4. Testigo del termostato

PUESTA EN MARCHA DEL HORNO

- Gire el mando de selección de funciones para seleccionar la función que desee.
  Se enciende la luz del horno.
- Gire el selector del termostato hacia la derecha para seleccionar la temperatura.
  El testigo del termostato se enciende, y se apaga al alcanzar la temperatura seleccionada.

Una vez finalizada la cocción, sitúe los selectores en la posición “**0**”.

PROGRAMADOR DEL TIEMPO DE COCCIÓN



Este programador permite seleccionar entre 1 y 120 minutos.
Para programar la duración, una vez seleccionada la función de cocción, gire completamente el selector hacia la derecha y luego vuelva a girarlo hacia la izquierda hasta el tiempo de cocción deseado. Al finalizar el tiempo de cocción, el horno se apaga y el programador se sitúa en la posición “**0**”.
Para utilizar el horno de forma manual, sin establecer un tiempo de cocción, asegúrese de que el selector del programador está situado en el símbolo “✋”.
Atención: Cuando el programador está situado en la posición “**0**”, el horno no se enciende.
Para encenderlo, posicione el programador en el símbolo “✋” o bien programe la duración de la cocción.

TABLA DE DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES

SELECTOR FUNCIONES		
0	**OFF**	Para interrumpir la cocción y apagar el horno.
	LÁMPARA	Para encender/apagar la bombilla interior del horno.
	CONVENCIONAL	Para cocinar cualquier tipo de alimento en un nivel. Utilizar el 3° nivel. Precaliente el horno a la temperatura deseada. El apagado del testigo del termostato indica que el horno está listo para introducir los alimentos.
	HORNO DE CONVECCIÓN	Para cocinar tartas con relleno líquido (dulces o saladas) en un único nivel. Esta función se puede utilizar también para cocciones en dos niveles. Invierta la posición de los alimentos para obtener una cocción más homogénea. Utilice el 3° nivel para cocinar en un solo nivel, el 1° y el 4° para cocinar en dos niveles. Precaliente el horno antes de cocinar.
	GRILL	Para cocinar chuletas, brochetas, chorizos; gratinar verduras y tostar pan. Se recomienda poner los alimentos en el 4° ó 5° nivel. Para cocinar carne a la parrilla se recomienda utilizar una grasera que recoja el líquido de cocción. Ponerla en el 3°/ 4° nivel añadiendo medio litro de agua. Precaliente el horno durante 3-5 min. La puerta del horno debe permanecer cerrada durante la cocción.
	TURBO GRILL	Para asar grandes trozos de carne (muslos, rosbif, pollos). Poner los alimentos en los niveles centrales. Se recomienda utilizar una grasera que recoja el líquido de cocción. Ponerla en el 1°/ 2° nivel añadiendo medio litro de agua. Se recomienda dar la vuelta a los alimentos durante la cocción para obtener un resultado homogéneo por ambos lados. No es necesario precalentar el horno. Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada.
	DESCONGELAR	Para acelerar la descongelación de los alimentos. Se recomienda poner los alimentos en el nivel central. Se sugiere dejar el alimento en su envase para impedir la deshidratación de la superficie.
	AIRE FORZADO	Para cocinar, hasta en dos niveles simultáneamente, diferentes alimentos que requieran la misma temperatura de cocción (ej.: pescado, verdura, postres). La función permite cocinar sin transmitir olores de un alimento al otro. Se recomienda utilizar el 3° nivel para cocciones en un único nivel. Para cocciones en dos niveles se recomienda utilizar el 1° y el 4° nivel. Precalentar el horno.
	CALENTAMIENTO INFERIOR	Esta función se recomienda para cocciones lentas como estofados de carne y verduras. Se puede utilizar para terminar la cocción de platos de consistencia muy líquida dulces o salados y para concentrar salsas o zumos. Se recomienda poner los alimentos en el 1° nivel.

TABLA DE COCCIÓN

Receta	Función	Precalentado	Nivel cocción (desde el inferior)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Accesorios
Bizcochos		Sí	3	150-175	35-90	Molde sobre parrilla
		Sí	1-4	150-170	30-90	Niv. 4: molde sobre parrilla Niv. 1: molde sobre parrilla
Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de fruta)		Sí	3	150-190	30-85	Grasera / bandeja pastelera o molde sobre parrilla
		Sí	1-4	150-190	35-90	Niv. 4: molde sobre parrilla Niv. 1: molde sobre parrilla
Galletas, tartitas		Sí	3	160-175	20-45	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-4	150-175	20-45	Niv. 4: parrilla Niv. 1: grasera/bandeja pastelera
Petisús		Sí	3	175-200	30-40	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-4	170-190	35-45	Niv. 4: bandeja sobre parrilla Niv. 1: grasera/bandeja pastelera
Merengues		Sí	3	100	110-150	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-4	100	130-150	Niv. 4: bandeja sobre parrilla Niv. 1: grasera/bandeja pastelera
Pan, pizza, focaccia		Sí	3	225-250	12-50	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-4	225-250	25-50	Niv. 4: bandeja sobre parrilla Niv. 1: grasera/bandeja pastelera
Pizzas congeladas		Sí	3	250	10-15	Niv. 3: Grasera, bandeja pastelera o parrilla
		Sí	1-4	250	10-20	Niv. 4: bandeja sobre parrilla Niv. 1: grasera/bandeja pastelera
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		Sí	3	175-200	45-55	Molde sobre parrilla
		Sí	1-4	175-190	45-60	Niv. 4: molde sobre parrilla Niv. 1: molde sobre parrilla
Volovanes, canapés de hojaldre		Sí	3	175-200	20-30	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-4	175-200	25-45	Niv. 4: bandeja sobre parrilla Niv. 1: grasera/bandeja pastelera
Lasaña, pasta al horno, canelones, budines		Sí	3	200	45-55	Bandeja sobre parrilla
Cordero, ternera, buey, cerdo 1 Kg		Sí	3	200	80-110	Grasera o bandeja sobre parrilla

Receta	Función	Precalentado	Nivel cocción (desde el inferior)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Accesorios
Pollo, conejo, pato 1 Kg		Sí	3	200	50-100	Grasera o bandeja sobre parrilla
Pavo, oca 3 Kg		Sí	2	200	80-130	Grasera o bandeja sobre parrilla
Pescado al horno/en papillote (lomos, entero)		Sí	3	175-200	40-60	Grasera o bandeja sobre parrilla
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	2	175-200	50-60	Bandeja sobre parrilla
Pan tostado		Sí	5	200	3-5	Parrilla
Filetes, rodajas de pescado		Sí	5	200	20-30	Niv. 4: parrilla (invierta a mitad de la cocción) Niv. 3: grasera con agua
Chorizos, brochetas, costillas, hamburguesas		Sí	5	200	30-40	Niv. 5: parrilla (invierta a mitad de la cocción) Niv. 4: grasera con agua
Pollo asado 1-1,3 Kg		-	2	200	55-70	Niv. 2: parrilla (invierta en el segundo tercio de la cocción si es necesario) Niv. 1: grasera con agua
Rosbif poco hecho 1 Kg		-	3	200	35-45	Bandeja sobre parrilla (invierta en el segundo tercio de la cocción si es necesario)
Pierna de cordero / cerdo		-	3	200	60-90	Grasera o bandeja sobre parrilla (invierta en el segundo tercio de la cocción si es necesario)
Patatas asadas		-	3	200	45-55	Grasera o bandeja pastelera (invierta en el segundo tercio de la cocción si es necesario)
Verduras gratinadas		-	3	200	20-30	Bandeja sobre parrilla
Lasaña y carne		Sí	1-4	200	50-100	Niv. 4: bandeja sobre parrilla Niv. 1: grasera o bandeja sobre parrilla
Carne y patatas		Sí	1-4	200	45-100	Niv. 4: bandeja sobre parrilla Niv. 1: grasera o bandeja sobre parrilla
Pescados y verduras		Sí	1-4	175	30-50	Niv. 4: bandeja sobre parrilla Niv. 1: grasera o bandeja sobre parrilla

Cómo utilizar la tabla de cocción

La tabla indica cuál es la función más adecuada para cada tipo de alimento, y si se puede cocinar en uno o más estantes al mismo tiempo. Los tiempos de cocción se inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluido el precalentamiento (cuando sea necesario). Las temperaturas y los tiempos de cocción son sólo orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores recomendados más bajos, y si la cocción es insuficiente, aumente los valores. Utilice los accesorios suministrados y, de ser posible, moldes y bandejas metálicos oscuros. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo Pyrex o de cerámica, aunque debe recordar que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores. Para obtener resultados óptimos, siga atentamente las recomendaciones de la tabla de cocción respecto al uso de accesorios (suministrados) y su colocación en los distintos estantes.

Cocción de varios alimentos a la vez

Utilizando la función “HORNO DE CONVECCIÓN”, es posible cocinar simultáneamente varios alimentos (por ejemplo: pescado y verduras), utilizando estantes diferentes. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

Postres

- Cocine los postres delicados con la función convencional y en un solo nivel. Utilice moldes metálicos oscuros y colóquelos siempre sobre la parrilla suministrada. Para cocinar en varios niveles, seleccione la función de aire forzado y disponga los moldes en los estantes de modo que la circulación de aire caliente sea óptima.
- Para saber si un bizcocho está listo, introduzca un palillo en el centro. Si al retirar el palillo está limpio, el bizcocho está a punto.
- Si utiliza moldes antiadherentes, no coloque mantequilla en los bordes, ya que es posible que el bizcocho no fermente de manera homogénea en torno a los bordes.
- Si el bizcocho se apelmaza durante la cocción, utilice una temperatura más baja en la siguiente ocasión. También puede reducir la cantidad de líquido de la masa y mezclarla con mayor suavidad.
- Para tartas con relleno húmedo (de queso o de frutas) utilice la función “HORNO DE CONVECCIÓN”. Si la base del bizcocho o tarta se humedece, baje el estante y salpique la base con miga de pan o de galletas antes de añadir el relleno.

Carnes

- Utilice cualquier tipo de bandeja de horno o fuente Pyrex adecuado al tamaño de la pieza de carne que va a cocinar. En el caso de asados, es conveniente añadir caldo a la base de la bandeja y rociar la carne durante la cocción para realzar el sabor. Cuando el asado esté listo, déjelo reposar en el horno durante 10 o 15 minutos, o envuélvalo en papel de aluminio.
- Cuando desee gratinar carne, elija cortes de carne de igual grosor para obtener un resultado de cocción uniforme. Las piezas de carne muy gruesas requieren tiempos de cocción más prolongados. Para evitar que la carne se queme en el exterior, baje la posición de la parrilla alejándola del grill. Invierta la carne en el segundo tercio del tiempo de cocción.

Para recoger los jugos de la cocción, es conveniente colocar una bandeja colectora con medio litro de agua directamente debajo de la parrilla en la que se cocina la carne. Reponga el líquido cuando sea necesario.

Asador rotativo (sólo en algunos modelos)

Utilice este accesorio para asar de modo uniforme grandes piezas de carne y aves. Coloque la carne en la barra, átela con cuerda si se trata de pollo, y compruebe que está firme antes de introducir la barra en el apoyo de la pared frontal del horno. Para evitar el humo y recoger los jugos de la cocción, es conveniente colocar una bandeja colectora con medio litro de agua en el primer nivel. La barra tiene una asa de plástico que se debe retirar antes de iniciar la cocción, y usarse al final para evitar quemaduras al retirar la carne del horno.

Pizza

Engrase ligeramente las bandejas para que la pizza tenga una base crujiente. Esparza la mozzarella sobre la pizza en el segundo tercio del tiempo de cocción.